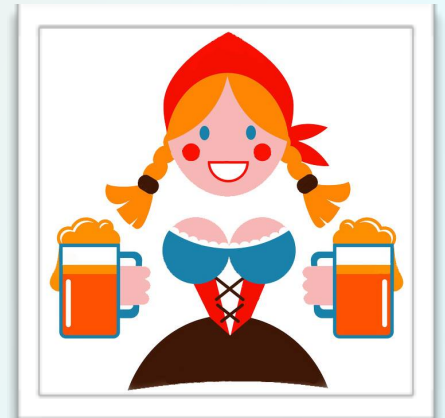


DBB - MISS MICHONNE V2

Ingredienten	2,9 L/KG
5500 gram	Pilsmout 3 EBC
400 gram	Palemout 9 EBC
400 gram	Caramout 120 EBC
270 gram	Ambermout 60-80 EBC
160 gram	Chocolate 1000 EBC
Maischen	25 minuten op 62 graden
	40 minuten op 72 graden
	1 minuut op 78 graden



30 gram	Cascade hop	65 minuten koken (35 min)
27 gram	East Kent Golding hop	30 minuten koken (10 min)
13 gram	East Kent Golding hop	20 minuten koken (10 min)
1000 gram	Kristalsuiker	10 minuten koken (10 min)

2 zakjes	Fermentis S-04
19,5 liter	Maiswater
17 liter	Spoelwater

Verwacht		Brouw datum	
Begin SG	1060-1075	Batch#	
Rendement	65%	Begin SG	
IBU	34	Datum op gistfles / SG	
EBC	46	Bottel datum / inhoud	
Volume	22 liter	Eind SG / alcohol	
Biertype	Dubbel	Suiker / liter	
Kooktijd	65 minuten	Aantal flessen	